

# CONSUMER CATALOGUE

*Berkel*

ELEVATING YOUR PASSION, SINCE 1898.



# Volano

B114  
Tribute  
B2  
B3  
L16  
P15

Home use slicers | Trancheuses domestique | Aufschnittmaschinen für hausalt

# Affettatrici domestiche

Home Line  
Plus 200-250  
Home Line  
200-250  
Red Line  
220-250  
Red Line  
300

Vacuum | Machine sous vide | Vakuuiergerät

# Sottovuoto

Vacuum  
Minivac

Knives and blocks | Couteaux et portes couteaux | Messer und blöcke

# Coltelli e ceppi

Teknica  
Elegance  
Adhoc  
Outdoor  
Serramanico  
Sciabole  
Ceppi

Cutting boards and accessories | Planches à découper et accessoires | Zubehör und Schneidebretter

# Taglieri e accessori



# VOLANO

Il taglio che eleva il gusto, dal 1898.

VOLANO SLICERÉ - For a cut that elevates taste, since 1898.

TRANCHEUSES À VOLANT - Une découpe qui élève le goût, depuis 1898.

SCHWUNGRAD-AUFSCHNITTMASCHINEN - Der Schnitt, der den Geschmack hebt, seit 1898.



L'arte è tradizione. L'arte è evoluzione. È la capacità di migliorare la vita, illuminare il contesto, rendere speciale un momento quotidiano. Da più di un secolo Volano significa sintesi perfetta di forme al servizio del gusto: rispetto delle materie prime, esaltazione dei sapori, un taglio che regala al gusto infinite sfumature. Per accompagnarti in un viaggio senza tempo, raccontando una storia che attraversa gli anni e arriva direttamente nella tua vita.

**Un Capolavoro che diventa icona.**

Art is tradition. Art is evolution. It is the ability to improve life, illuminate the context, make everyday moments special. For more than a century, Volano has meant a perfect synthesis of shapes at the service of taste: respect for raw produce, exaltation of flavors, a cut that gives the taste infinite nuances. To accompany you on a timeless journey, telling a story spanning many years which then comes straight into your life.

**A masterpiece that becomes an icon.**

L'art est une tradition. L'art est l'évolution. C'est la capacité d'améliorer la vie, d'illuminer le contexte, de faire d'un moment quotidien un moment spécial. Depuis plus d'un siècle, Volano correspond à la synthèse parfaite de formes au service du goût : respect des matières premières, exaltation des saveurs, une découpe qui offre au goût des nuances infinies. Pour vous accompagner dans un voyage intemporel, en racontant une histoire qui traverse les années et arrive directement dans votre vie.

**Un chef-d'œuvre qui devient une icône.**

Kunst ist Tradition. Kunst ist Evolution. Es ist die Fähigkeit, das Leben zu verbessern, den Kontext zu beleuchten, einen alltäglichen Moment zu etwas Besonderem zu machen. Seit mehr als einem Jahrhundert steht das Modell mit Schwungrad für die perfekte Synthese der Formen im Dienste des Geschmacks: Respekt vor den Rohstoffen, Verherrlichung der Aromen, ein Schnitt, der dem Geschmack unendliche Nuancen verleiht. Um Sie auf einer zeitlosen Reise zu begleiten und eine Geschichte zu erzählen, welche die Jahre überspannt und direkt in Ihrem Leben ankommt.

**Ein Meisterwerk, das zu einer Ikone wird.**



VAN BERKEL INTERNATIONAL

MILANO

Berkel

B114





La potenza di un volano regale,  
la lucentezza delle splendide cromature.

A regal flywheel with shiny chrome-plated finishes.

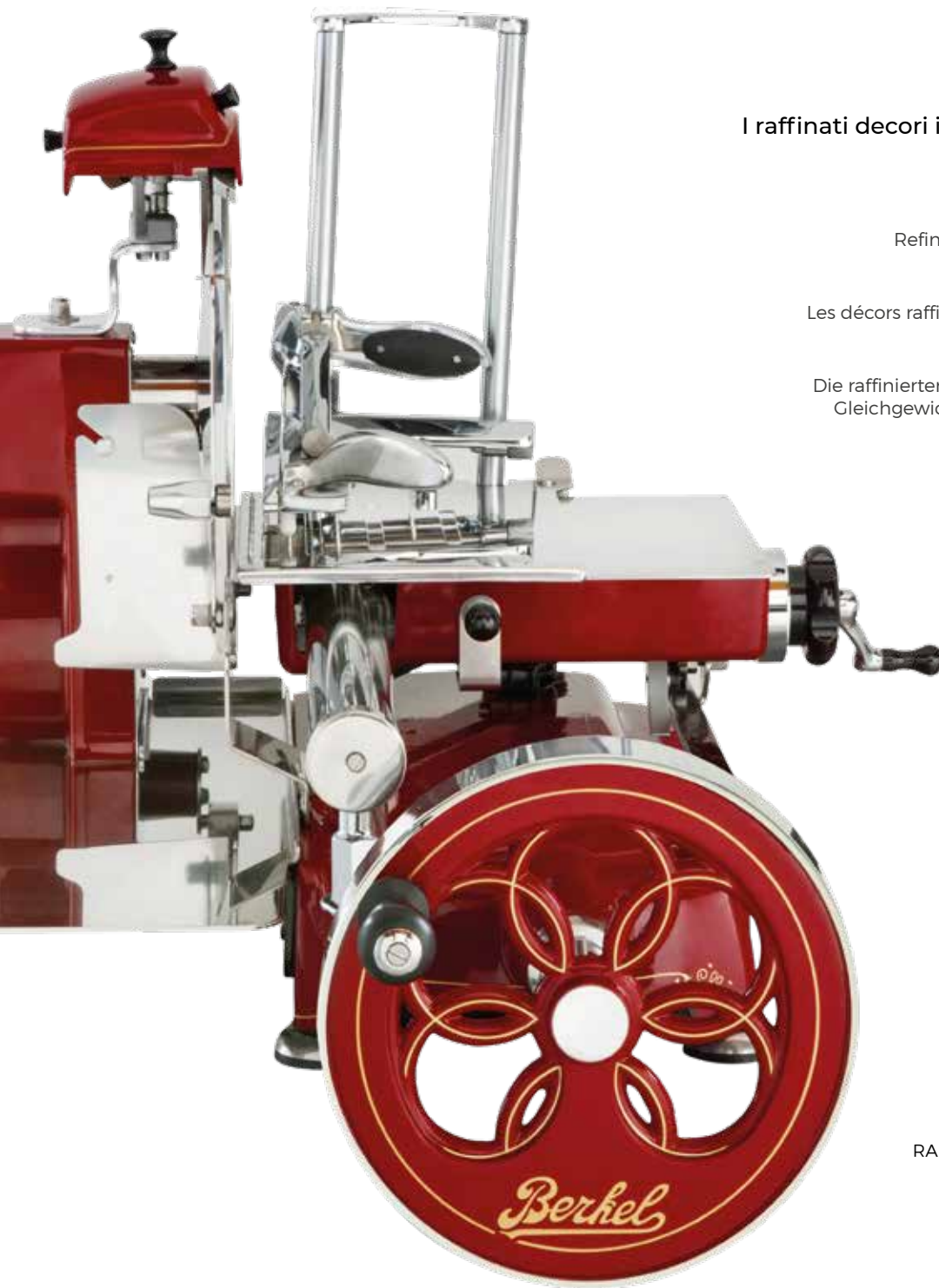
Die Kraft eines majestätischen Schwungrades,  
der Glanz der prächtigen Verchromung.

La puissance d'un volano royal,  
le lustre des splendides chromages.



RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix | RAL nach Wahl





I raffinati decori in un sottile equilibrio  
di forme e dettagli.

Refined decorations in a balance  
of shapes and details.

Les décors raffinés dans un équilibre subtil  
de formes et de détails.

Die raffinierten Akzente in einem subtilen  
Gleichgewicht von Formen und Details.

RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



Tribute



B2



La piccolina di casa; è l'ultima nata ed è anche l'affettatrice più compatta dell'era moderna nella famiglia di Volano Berkel.

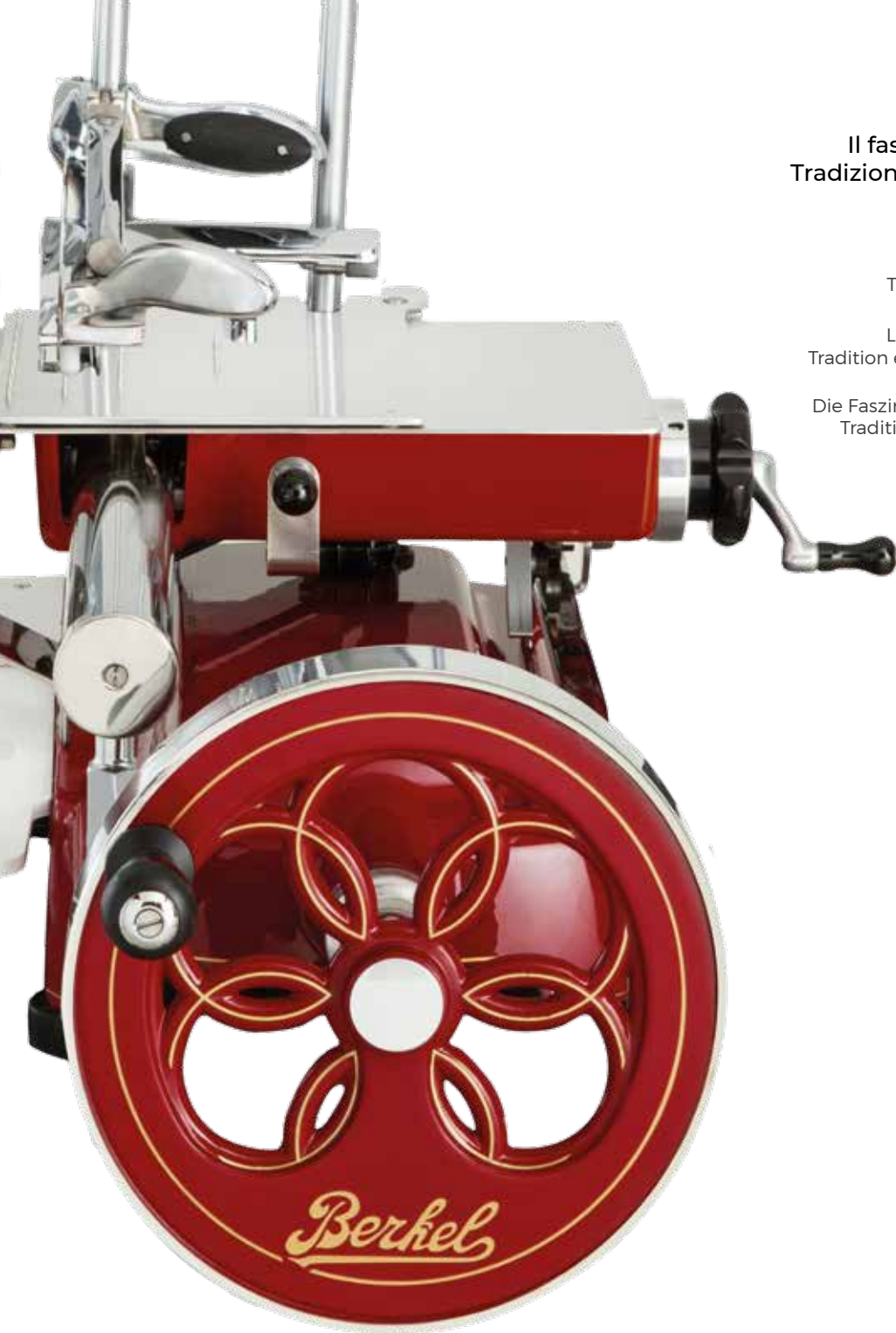
The little one at home. Is the latest born and the more compact slicer in the modern era of Volano Berkel Family.

La petite de la famille; c'est le dernière-née et c'est aussi la trancheuse la plus compacte de la famille des volants Berkel de l'ère. moderne.

Die „KLEINE“ für Zuhause. Die neueste und kompakteste Schöpfung aus der Modernen Ära der Schwungrad, „VOLANO“ BERKEL Familie.



RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



Il fascino di linee semplici e pulite.  
Tradizione e bellezza in forme rigorose.

The appeal of simple, clean-cut lines.  
Tradition and beauty in rigorous shapes.

La richesse de lignes simples et propres.  
Tradition et beauté dans des formes rigoureuses.

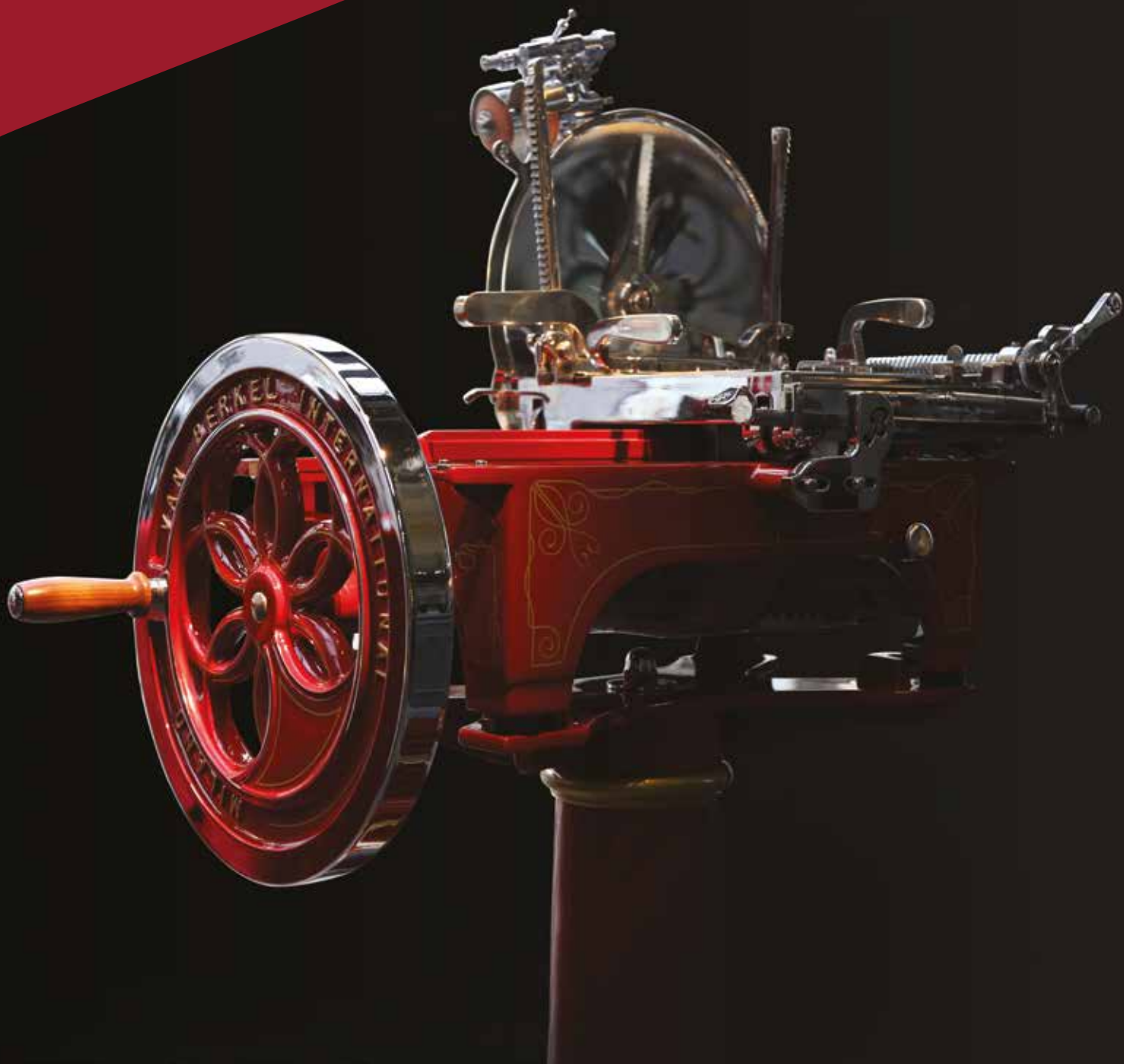
Die Faszination der einfachen und klaren Linien.  
Tradition und Schönheit in strengen Formen.

RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix choice | RAL nach Wahl





L16





La storica volano L, design imponente per una replica d'autore.

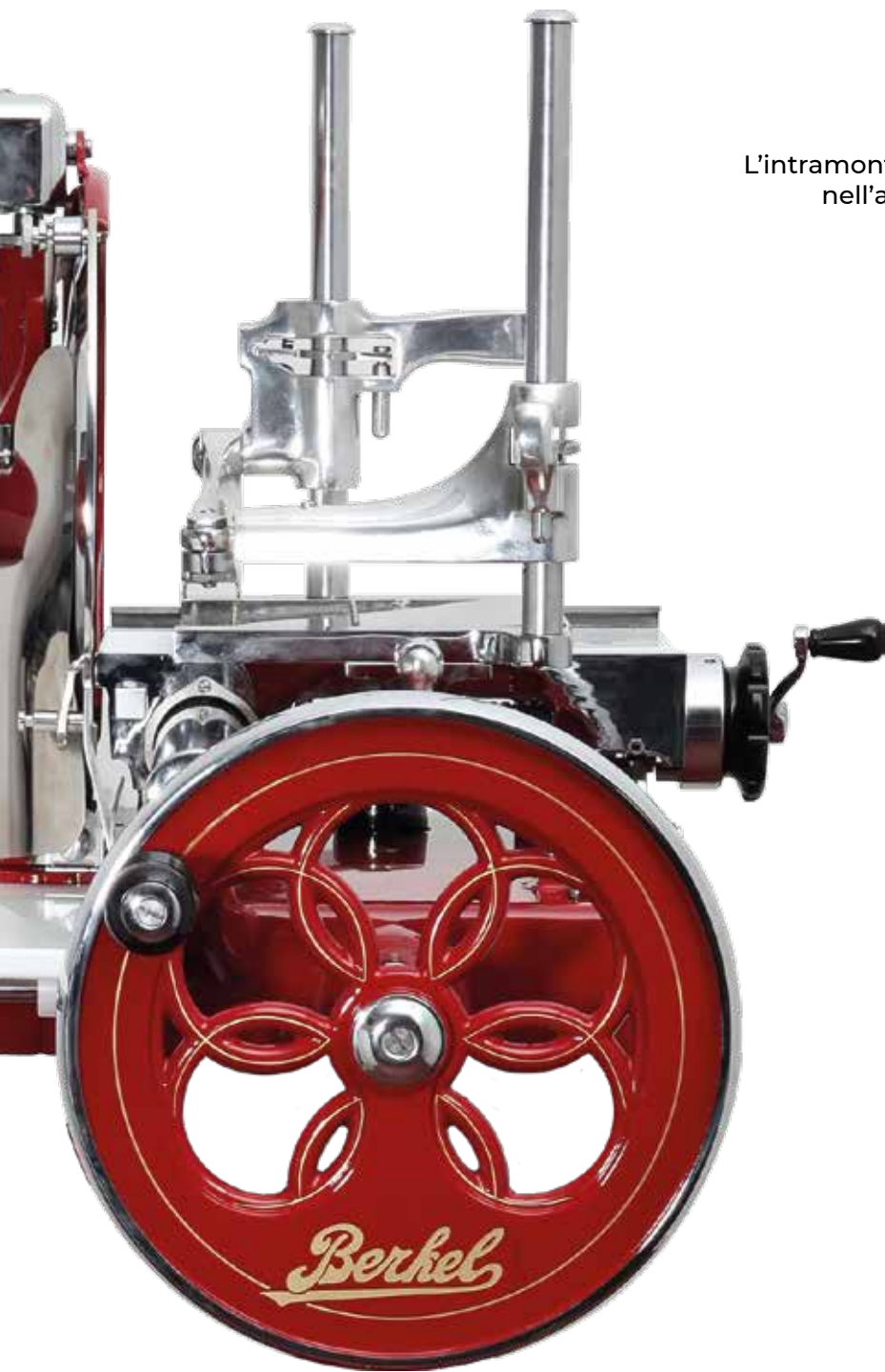
The historic volano L with its imposing design is a true masterpiece.

Le Volano L, historique, au design imposant pour une réplique d'auteur.

Die historische Volano L, ein beeindruckendes Design für eine meisterhafte Nachbildung.



RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix choice | RAL nach Wahl



L'intramontabile design del modello P risplende nell'accecante acciaio lucidato a specchio.

The evergreen design of the P model shines with its bright mirror-polished steel.

Le design traditionnel du modèle P resplendit dans l'acier éclatant poli en miroir.

Das zeitlose Design des Modells P glänzt in hochglanzpoliertem Stahl.

RAL a scelta | RAL of your choice  
RAL au choix choice | RAL nach Wahl







# AFFETTATRICI DOMESTICHE

Quando il design migliora le prestazioni.

HOME USE SLICERS - When design improves performance.


TRANCHEUSES DOMESTIQUES - Quand le design améliore les performances.

AUFSCHNITTMASCHINEN FÜR HAUSHALT - Wenn Design die Leistung verbessert.



Affettatrici  
domestiche





Ci sono punti d'incontro che creano equilibri perfetti. Quello tra il design che guarda al futuro e l'heritage di un prodotto che ha scritto una storia di gusto e sapori. Quello tra l'anima della Volano e un corpo macchina ridotto, ma capace di offrire la stessa ricerca di prestazioni e sicurezza. Quello tra creatività e precisione, in una linea di prodotti che si prendono cura del gusto rincorrendo costantemente l'idea di perfezione.

**L'equilibrio perfetto esiste.**

There are meeting points that create the perfect balance. The one between design that looks to the future and the heritage of a product that has written a story of taste and flavors. The one between the soul of Volano and a compact machine, but capable of offering the same performance and safety. The one between creativity and precision, in a line of products that take care of taste, constantly chasing the idea of perfection.

**The perfect balance exists.**

Il existe des points de rencontre qui forment des équilibres parfaits. Le point entre la conception tournée vers le futur et l'héritage d'un produit ayant écrit une histoire de goût et de saveurs. Le point entre l'âme de Volano et un corps de machine de taille réduite, mais capable d'offrir la même recherche en matière de performances et de sécurité. Le point entre la créativité et la précision, dans une gamme de produits qui prennent soin du goût en poursuivant de manière constante l'idée de la perfection.

**L'équilibre parfait existe.**

Es gibt Treffpunkte, die ein perfektes Gleichgewicht schaffen.

Das zwischen einem Design, das in die Zukunft blickt, und dem Erbe eines Produkts, das eine Geschichte des Geschmacks und des Aromas geschrieben hat.

Das zwischen der Seele des Modell mit Schwungrad und einer reduzierten Maschinenkörper, die aber das gleiche Streben nach Leistung und Sicherheit bietet.

Das zwischen Kreativität und Präzision, in einer Produktlinie, die sich um den Geschmack kümmert und dabei stets die Idee der Perfektion verfolgt.

**Das perfekte Gleichgewicht existiert.**

Home Line Plus  
200-250





Home Line Plus: Berkel porta il Design in cucina. Questa linea di affettatrici domestiche è la sintesi delle esigenze di funzionalità e dei migliori standard di sicurezza e pulizia. Home Line Plus è l'evoluzione della tecnologia delle affettatrici professionali Berkel per un'esperienza unica in cucina in grado di garantire alte prestazioni di taglio per ogni tipo di cibo: salumi, pesce, formaggio, frutta, verdura e pane. Oltre un design unico nel suo genere, Home Line Plus si differenzia per le sue caratteristiche tecniche e funzionali, destinate a migliorare l'esperienza dei consumatori.

Home Line Plus: Berkel brings Design in your kitchen. This line of domestic slicers is the synthesis of functionality and the best standards of safety and cleanliness. From the know-how of professional slicers Berkel has created Home Line Plus, that guarantees high cutting performance for all kind of food: charcuterie, fish, cheese, fruits, vegetables and bread. In addition to a unique design of its kind, Home Line Plus stands out for its technical and functional characteristics to have an improved consumer experience.

Home Line Plus: Berkel amène le design dans la cuisine. Cette ligne de trancheuses domestiques est la synthèse des besoins de fonctionnalité et des meilleurs standards de sécurité et nettoyage. Home Line Plus dérive du savoir-faire des trancheuses professionnelles Berkel et garantit des performances de coupe élevées pour tous les types d'aliments : charcuterie, poisson, fromage, fruits, légumes et pain... ses caractéristiques techniques et fonctionnelles, destinées à améliorer l'expérience du consommateur.

Home Line Plus: Berkel bringt Design in die Küche. Diese Linie von Haushaltsschneidemaschinen ist die Synthese aus Funktionalität und den höchsten Standards für Sicherheit und Sauberkeit. Home Line Plus basiert auf dem Know-how der Berkel Profi-Schneidemaschinen und garantiert eine hohe Schneidleistung für alle Arten von Lebensmitteln: Wurstwaren, Fisch, Käse, Obst, Gemüse und Brot. Neben dem einzigartigen Design zeichnet sich Home Line Plus durch ihre technischen und funktionellen Eigenschaften aus, die das Verbrauchererlebnis verbessern.



*Berkel*



Il design futurista incontra le forme compatte, per una affettatrice che garantisce la perfezione. Il sistema di regolazione dello spessore fetta ad alta precisione fino a 20 mm assicura un taglio impeccabile. E la pulizia è semplice e veloce, grazie al piatto ribaltabile e al pressamerce removibile lavabile anche in lavastoviglie.

Futurist design meets compact shapes, for a slicer that guarantees perfection. The high-precision slice thickness adjustment system up to 20mm ensures a flawless cut. And cleaning is quick and easy, thanks to the folding plate and the removable product press holder that is also dishwasher safe.

Le design futuriste rencontre les formes compactes, pour une trancheuse qui garantit la perfection. Le système de réglage de l'épaisseur de la tranche de haute précision, jusqu'à 20 mm, assure une découpe parfaite. Et le nettoyage est simple et rapide, grâce au plat basculant et au presse-aliment amovible et lavable, même au lave-vaisselle.

Futuristisches Design trifft auf eine kompakte Form für eine Aufschnittmaschine, die Perfektion garantiert. Die hochpräzise Schnittstärkeneinstellung von bis zu 20 mm sorgt für einen makellosen Schnitt. Und die Reinigung ist schnell und einfach, dank des aufklappbaren Schlittens und der abnehmbaren, spülmaschinenfesten Schneidgutpresse.



Home Line 200-250



Red Line 220-250



Dotazioni professionali per una affettatrice casalinga che consente prestazioni straordinarie, grazie a regolazione millimetrica dello spessore fetta, rimozione completa del piatto e affilatoio incorporato. In più, l'ampiezza degli spazi permette una pulizia profonda della macchina.

Professional equipment for a home slicer offering extraordinary performance, thanks to millimeter adjustment of the slice thickness, complete removal of the plate and built-in sharpener. In addition, the width of the spaces allows for thorough cleaning of the machine.

Des équipements professionnels pour une trancheuse ménagère qui permet des performances extraordinaires, grâce à un réglage au millimètre près de l'épaisseur de la tranche, au retrait complet du plat et à l'aiguisoir intégré. De plus, la largeur des espaces permet un nettoyage profond de la machine.

Professionelle Ausrüstung für eine Haushaltsaufschnittmaschine, die dank der millimetergenauen Einstellung der Schnittstärke, der vollständigen Entnahme der Platte und der eingebauten Schleifvorrichtung außergewöhnliche Leistungen bietet. Darüber hinaus ermöglichen die großen Zwischenräume eine gründliche Reinigung der Maschine.



L'affettatrice perfetta per chi desidera funzionalità e prestazioni professionali anche a casa: sistema rapido di sgancio e riaggancio automatico del piatto, sistema integrato di regolazione millimetrica dello spessore fetta e affilatoio incorporato.

The perfect slicer for those who want functionality and professional performance even at home: quick release and automatic re-hooking system of the plate, integrated millimeter adjustment system of the slice thickness and built-in sharpener.

La trancheuse parfaite pour ceux qui recherchent des fonctionnalités et des performances professionnelles à la maison: système rapide de décrochement et de rattachage automatique du plat, système intégré de réglage au millimètre près de l'épaisseur de la tranche et aiguisoir intégré.

Die perfekte Aufschnittmaschine für alle, die auch zu Hause professionelle Funktionalität und Leistung wünschen: Schnelles automatisches System zum Lösen und Wiederanbringen der Platte, integriertes System zur Einstellung der Scheibendicke im Millimeterbereich und eingebaute Schleifvorrichtung.



Red Line 300



# SOTTOVUOTO

Esaltare la qualità, proteggendola.

VACUUM - Enhance quality, protecting it.

MACHINE DE MISE SOUS VIDE - Exalter la qualité, tout en la protégeant.

VAKUUMIERGERÄT - Qualität verbessern und gleichzeitig schützen.





Sottovuoto



Vacuum | Machine de mise sous vide | Vakuumiergerät

Le macchine per il sottovuoto Berkel sono autentiche macchine del tempo. Lo accorciano, lo dilatano, lo migliorano, per darti l'opportunità di cucinare tutte le tue materie prime quando ne hai l'occasione, condensando i tempi di preparazione, organizzando pranzi e cene per molti giorni a venire. E poi allungano la qualità dei tuoi cibi, mantenendoli perfetti e inalterati, conservando al meglio i sapori e le proprietà nutritive.

**Una nuova dimensione del tempo, per te e la tua vita.**

They shorten it, expand it, improve it, to give you the opportunity to cook all your raw produce when you have the chance, condensing preparation times, organising lunches and dinners for many days to come.

And then they lengthen the quality of your foods, keeping them perfect and unaltered, while best preserving the flavors and nutritional properties.

**A new dimension of time, for you and your life.**

Les machines de sous vide Berkel sont d'authentiques machines de l'époque.

Elles le réduisent, elles l'augmentent, elles l'améliorent, pour vous donner la possibilité de cuisiner toutes les matières premières lorsque vous en avez l'occasion, en réduisant les durées de préparation, en organisant des repas en avance pour plusieurs jours.

Elles augmentent également la qualité de vos aliments, en les gardant parfaits et inaltérés, en conservant au mieux les saveurs et les propriétés nutritionnelles.

**Une nouvelle dimension du temps, pour vous et votre vie.**

Berkel Vakuumiergeräte sind wahre Zeitmaschinen.

Sie verkürzen sie, erweitern sie, verbessern sie, um Ihnen die Möglichkeit zu geben, all Ihre Rohstoffe zu kochen, wenn Sie die Gelegenheit dazu haben, die Vorbereitungszeit zu verdichten und Mittag- und Abendessen für viele Tage zu organisieren.

Und dann verlängern sie die Qualität Ihrer Lebensmittel, halten sie perfekt und unverfälscht und bewahren ihre Aromen und Nährstoffe auf die bestmögliche Weise.

**Eine neue Dimension der Zeit für Sie und Ihr Leben.**

Vacuum



La certezza di cibi freschi e gustosi proprio come appena affettati. Berkel Vacuum garantisce una perfetta conservazione dei sapori, preservando freschezza e qualità dei cibi, azzerando gli sprechi. Massima comodità grazie ai tre programmi di sigillatura per cibi secchi, umidi e molto umidi, due livelli di velocità e l'innovativa funzione di marinatura rapida grazie all'apposito contenitore.

The certainty of fresh and tasty food like it's just been sliced. Berkel Vacuum guarantees perfect preservation of flavors, preserving freshness and food quality, eliminating waste. Maximum convenience thanks to the three sealing programs for dry, moist and very moist foods, two speed levels and the innovative quick marinating function thanks to the special container.

La garantie d'aliments frais et goûteux, comme fraîchement tranchés. Berkel Vacuum garantit une conservation parfaite des saveurs, en préservant la fraîcheur et la qualité des aliments, en éliminant les déchets. Un confort maximal grâce aux trois programmes d'étanchéité pour les aliments secs, humides et très humides, deux niveaux de vitesse et une fonction innovante de marinage rapide grâce au conteneur spécifique.

Die Gewissheit frischer, schmackhafter Lebensmittel, die ebenso frisch aufgeschnitten sind. Berkel Vakuum garantiert eine perfekte Geschmackserhaltung, bewahrt die Frische und Qualität der Lebensmittel und vermeidet Abfall. Maximaler Komfort mit drei Versiegelungsprogrammen für trockene, feuchte und sehr feuchte Lebensmittel, zwei Geschwindigkeitsstufen und der innovativen Schnellmarinierfunktion mit dem Marinierbehälter.

Il complemento perfetto dell'affettatrice è Berkel Minivac: piccola, compatta, dalle prestazioni davvero elevate. Consente di consumare ogni giorno prodotti freschi e genuini, evita il deterioramento degli alimenti e azzerà gli sprechi. La pulizia è semplice e comoda, grazie alla parte inferiore completamente asportabile e lavabile in lavastoviglie.

The perfect complement to the slicer is Berkel Minivac: small, compact, with a very high performance. It means you can enjoy fresh and genuine products every day, avoids food spoilage and eliminates waste. Cleaning is simple and convenient, thanks to the lower part that is completely removable which is dishwasher safe.

Un complément parfait pour la trancheuse et Berkel Minivac : petite, compacte, avec des performances vraiment élevées. Il permet de consommer chaque jour des produits frais et sains, il évite la détérioration des aliments et élimine les déchets. Le nettoyage est simple et pratique, grâce à la partie inférieure entièrement amovible et lavable au lave-vaisselle.

Die perfekte Ergänzung zur Schneidemaschine ist der Berkel Minivac: klein, kompakt, leistungsstark. So können Sie jeden Tag frische, gesunde Produkte verzehren, den Verderb von Lebensmitteln verhindern und Abfall vermeiden. Die Reinigung ist einfach und bequem, denn der untere Teil ist komplett abnehmbar und spülmaschinenfest.

Minivac



## Accessori



Accessories | Accessoires | Zubehör





### Contenitore tondo Executive 1,5 l

---

Round container Executive 1,5 l  
Conteneur arrondi Executive 1,5 l  
Runder behälter Executive 1,5 l



### Contenitore tondo Executive 2 l

---

Round container Executive 2 l  
Conteneur arrondi Executive 2 l  
Runder behälter Executive 2 l



### Contenitore quadro Executive 2,5 l

---

Square container Executive 2,5 l  
Conteneur carré Executive 2,5 l  
Quadratischer behälter Executive 2,5 l

Ideale per marinatura rapida  
Ideal for rapid marination  
Ideal pour marinade rapide  
Ideal für schnelles marinieren



### Contenitore tondo Executive 4 l

---

Round container Executive 4 l  
Conteneur arrondi Executive 4 l  
Runder behälter Executive 4 l



### Contentore rettangolare Family 1 l

---

Rectangular container Family 1 l  
Conteneur rectangulaire Family 1 l  
Rechteckiger behälter Family 1 l



### Contentore rettangolare Family 1,5 l

---

Rectangular container Family 1,5 l  
Conteneur rectangulaire Family 1,5 l  
Rechteckiger behälter Family 1,5 l



### Confezione 50 sacchetti

---

50 bags pieces pack  
50 sachets  
50 beutel

20x30 cm - 25x35 cm - 30x40 cm



### Confezione 2 rotoli

---

2 rolls  
2 rouleaux  
2 rollen

20x600 cm - 30x600 cm

Il sistema vacuum di Berkel permette di mantenere il cibo fresco a lungo. L'infiltrazione di aria, infatti, potrebbe rendere gli alimenti stantii e rancidi, farli fermentare, seccare o addirittura causare bruciature da freezer. Conservare il cibo sottovuoto migliora il gusto, regalando ai prodotti le migliori condizioni di conservazione.

The Berkel vacuum system allows you to keep food fresh for a long time. The infiltration of air, in fact, could make food stale and rancid, make it ferment, dry out or even cause freezer burns. Storing food under vacuum improves the taste, giving the products the best storage conditions.

Le système vacuum de Berkel permet de garder les aliments frais pendant longtemps. En effet, l'infiltration d'air pourrait rendre les aliments rassis et rances, les assécher ou même provoquer des brûlures dans le congélateur. Conserver les aliments sous vide améliore le goût, et offre aux produits les meilleures conditions de conservation.

Das Vakuumsystem von Berkel hält Lebensmittel lange frisch. Eingedrungene Luft kann Lebensmittel schal und ranzig werden lassen, gären, austrocknen oder sogar Gefrierbrand verursachen. Die Aufbewahrung von Lebensmitteln in einem Vakuum verbessert den Geschmack und bietet den Produkten die bestmöglichen Lagerbedingungen.



# COLTELLI E CEPPI

La tradizione vola più in alto.

KNIVES AND KNIVES BLOCKS - Tradition flies higher.  
COUTEAUX ET BLOCS - La tradition gagne de l'altitude.  
MESSER UND MESSER-BLÖCKE - Die Tradition fliegt höher.



## Coltelli e Ceppi

Ci sono cose che non hai immaginato prima. Scoprire che ogni materia prima ha più sapore di quanto potessi credere. Ha un profumo più intenso di come lo hai percepito. Ha colori inaspettati. E tutto questo grazie a lame capaci di esaltare tutte le proprietà organolettiche dei tuoi cibi. Grazie alla tradizione che evolve l'innovazione e ti porta in una nuova dimensione del gusto.

**È il momento di dare un taglio al passato.**

There are things you never even imagined. Discovering that each raw material has more flavor than you can believe. It has a more intense scent than you imagined. It has unexpected colors. And all of this thanks to blades capable of a perfect cut, able to enhance your food. Thanks to the tradition that evolves innovation and transports you into a new dimension of taste.

**It's time to cut the past.**

Il y a des choses que vous n'avez jamais imaginées. Découvrir que chaque matière première a plus de saveur que ce que vous imaginiez. Qu'elle a un parfum plus intense encore que ce que vous aviez perçu. Qu'elle a des couleurs inattendues, et tout cela grâce à des lames capables de réaliser une découpe parfaite, capable d'exalter vos aliments. Grâce à la tradition qui fait évoluer l'innovation et vous conduit dans une nouvelle dimension du goût.

**Il est temps de découper le passé.**

Es gibt Dinge, die Sie sich nicht einmal vorstellen können. Die Entdeckung, dass jeder Rohstoff mehr Geschmack hat, als Sie glauben konnten. Sie riecht intensiver, als Sie es wahrgenommen haben. Sie hat unerwartete Farben. Und das alles dank der Klingen, die einen perfekten Schnitt ermöglichen und Ihre Speisen veredeln. Dank der Tradition, die Innovation hervorbringt und Sie in eine neue Dimension des Geschmacks führt.

**Es ist an der Zeit, mit der Vergangenheit zu brechen.**



*Berghs*

1.1418 - 304 Cr. Ni. 173  
100 mm 4.0 in  
EST. 1859 C. LD.

*Berghs*

Teknica



La tradizione artigianale incontra l'innovazione,  
per offrirti performance uniche.

Traditional craftsmanship meets innovation,  
to offer you unique performances.

La tradition de l'artisanat rencontre l'innovation,  
pour vous offrir des performances uniques.

Traditionelle Handwerkskunst trifft auf Innovation,  
um Ihnen eine einzigartige Leistung zu bieten.



### Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Filetto 24 cm

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Cucina 22 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Sfilettare 19 cm

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



### Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



### Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



### Coltello Cucina 15 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



## SET CHEF

---

4 PEZZI | 4 PIECES | 4 PIÈCES | 4 STÜCK

### Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Santoku 17 cm

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



## SET PROSCIUTTO

---

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

### Coltello Prosciutto 28 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



Teknica



## Elegance

Raffinatezza ed eleganza disegnano  
la forma più contemporanea di coltelli.

Refinement and elegance design  
the most contemporary shape of knives.

Le raffinement et l'élégance dessinent  
la forme de couteaux la plus contemporaine.

Raffinesse und Eleganz prägen  
die modernste Form von Messern.



### Coltello Prosciutto 26 cm

---

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Salato 26 cm

---

Salami slicing knife | Couteau à Charcuterie | Salami/Käse-Messer



### Coltello Salmone 26 cm

---

Salmon Knife | Couteau à Saumon | Lachs-Messer



### Coltello Pane 22 cm

---

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Arrosto 22 cm

---

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



### Coltello Filetto 21 cm

---

Fillet Knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

---

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Acciaino 20 cm

---

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



### Forchettone 18 cm

---

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



### Coltello Santoku 18 cm

---

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



### Coltello Cucina 16 cm

---

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Disosso 16 cm

---

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



### Coltello Multiuso 12 cm

---

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



### Coltello Bistecca 11 cm

---

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



### Coltello Spelucchino 11 cm

---

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



### Coltello Spelucchino curvo 7 cm

---

Curved Paring Knife | Couteau à Légumes bec d'oiseau | Schäl-Messer gekrümmt



## SET BISTECCA

---

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

### Coltello Bistecca 11 cm

Steak Knife | Couteau à Steak | Steak-Messer



## SET CHEF

---

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

### Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



Elegance





## SET PROSCIUTTO

---

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

### Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Disosso 16 cm

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



## SET ARROSTO

---

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

### Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



### Forchettone 18 cm

Carving Fork | Fourchette à Viande | Tranchier-Gabel



### Acciaino 20 cm

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



## SET CHEF

---

3 PEZZI | 3 PIECES | 3 PIÈCES | 3 STÜCK

### Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



Adhoc



Ad hoc per qualsiasi cucina, ad hoc  
per uno stile classico e senza tempo.

Ad hoc for any kitchen, ad hoc  
for a classic and timeless style.

Ad hoc pour toutes les cuisines, ad hoc  
pour un style classique et intemporel.

„Ad hoc“ für jede Küche, „ad hoc“  
für einen klassischen und zeitlosen Stil.

### Coltello Prosciutto 26 cm

---

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

---

Couteau à pain | Brot-Messer | Brotmesser



### Coltello Arrosto 22 cm

---

Couteau à Rôti | Tranchier-Messer | Bratenmesser



### Coltello Cucina 20 cm

---

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Acciaino 20 cm

---

Sharpening Steel | Fusil à Aiguiser | Schärfer



### Coltello Sfilettare 18 cm

---

Filleting knife | Couteau Tranchelard | Fillettier-Messer



### Coltello Santoku 18 cm

---

Santoku Knife | Couteau Santoku | Santoku-Messer



### Coltello Cucina 16 cm

---

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Disosso 16 cm

---

Boning Knife | Couteau à désosser | Ausbein-Messer



### Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



### Coltello Spelucchino 11 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



### Coltello Spelucchino 8 cm

Paring Knife | Couteau D'Office | Schäl-Messer



### Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain blade | Couteau à Steak lame lisse | Steak-Messer



### Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated blade | Couteau à Steak lame dentelée | Steak-Messer gezahnt



## SET BISTECCA LAMA SEGHETTATA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

### Coltello Bistecca lama seghettata 11 cm

Steak Knife serrated  
blade  
Couteau à Steak  
lame dentelée  
Steak-Messer gezahnt



## SET BISTECCA LAMA LISCIA

6 PEZZI | 6 PIECES | 6 PIÈCES | 6 STÜCK

### Coltello Bistecca lama liscia 11 cm

Steak Knife plain  
blade  
Couteau à Steak  
lame lisse  
Steak-Messer



## SET CHEF

---

5 PEZZI | 5 PIECES | 5 PIÈCES | 5 STÜCK

### Coltello Prosciutto 26 cm

Prosciutto knife | Couteau à jambon | Schinken-Messer



### Coltello Pane 22 cm

Bread Knife | Couteau à pain | Brot-Messer



### Coltello Arrosto 22 cm

Roast Knife | Couteau à Rôti | Tranchier-Messer



### Coltello Cucina 20 cm

Chef's Knife | Couteau de Chef | Koch-Messer



### Coltello Multiuso 12 cm

Utility Knife | Couteau Universel | Gebrauchs-Messer



## Serramanico

Il coltello Gentleman firmato dai Maestri Berkel:  
pezzi unici, rifiniti con stile.

The Gentleman knife signed by the Berkel Masters:  
unique pieces, finished with style.

Le couteau Gentleman, signé par les Maîtres Berkel :  
des pièces uniques, avec une finition de style.

Das Gentleman-Messer, signiert von den Berkel-Meistern:  
einzigartige Stücke, die mit Stil gefertigt werden.

Folding knife | Couteau à cran d'arrêt | Klapmesser



**Palissandro San Mai 67 VG10**

---

Rosewood | Palissandr | Palisander



**Ulivo INOX W1.4109 Nitro**

---

Wood olive | Olive | Olivenholz



**Palma INOX W1.4109 Nitro**

---

Wood palm | Paume | Palmeholz



### Titanio lucido bugnato INOX W1.4109 Nitro

---

Titanium glossy | Titane poli | Glänzender Titanium



### Titanio opaco INOX W1.4109 Nitro

---

Titanium matt | Titane foncè | Mattes Titanium



### Radica San Mai 67 VG10

---

Wood brier | Boise de loupe | Stabiler Bruyère

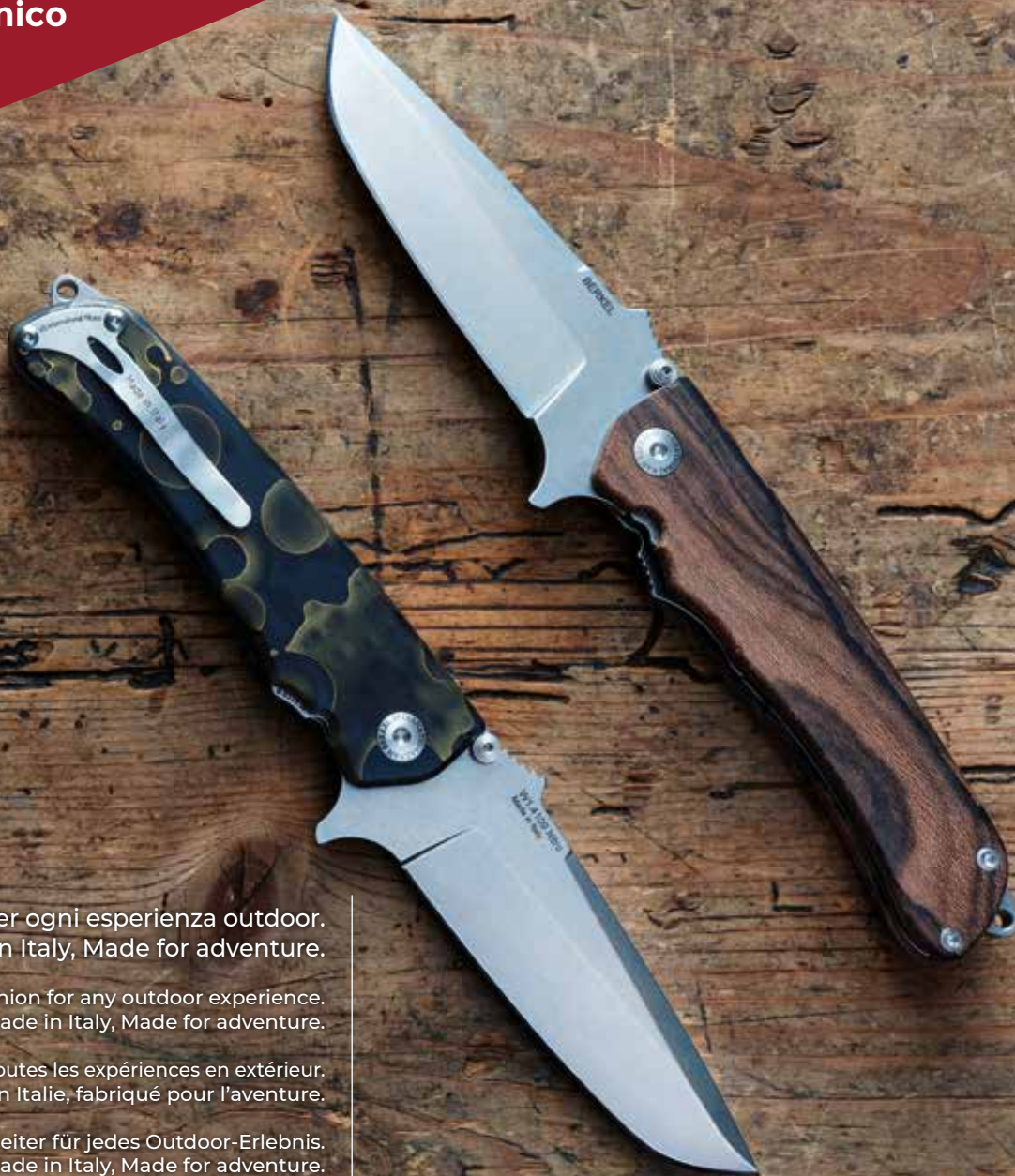


Serramanico



Folding knife | Couteau à cran d'arrêt | Klapmesser

## Outdoor Serramanico



Il perfetto compagno per ogni esperienza outdoor.  
Made in Italy, Made for adventure.

The perfect companion for any outdoor experience.  
Made in Italy, Made for adventure.

Le compagnon parfait pour toutes les expériences en extérieur.  
Fabriqué en Italie, fabriqué pour l'aventure.

Der perfekte Begleiter für jedes Outdoor-Erlebnis.  
Made in Italy, Made for adventure.

Outdoor folding knife | Couteau à cran d'arrêt outdoor | Outdoor abschließbar



### Black Moon

---

INOX W1.4109 Nitro



### G10 Black

---

INOX W1.4109 Nitro - PVD stonewash



### Kirinite

---

INOX W1.4109 Nitro



### Ziricote

---

INOX W1.4109 Nitro



### G10 Black

---

INOX W1.4109 Nitro - PVD stonewash



### Black Moon

---

INOX W1.4109 Nitro



### Kirinite

---

INOX W1.4109 Nitro

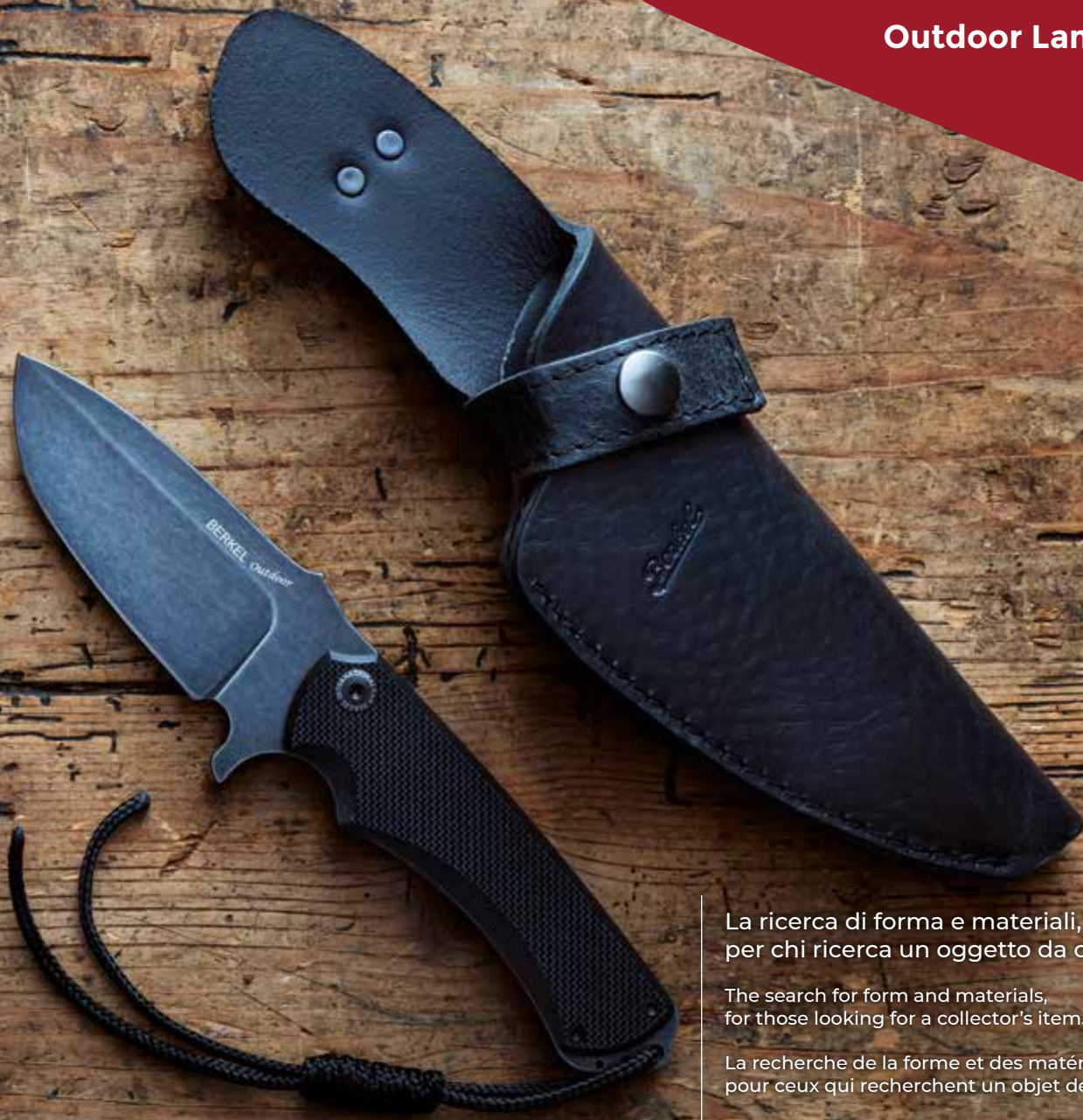


### Ziricote

---

INOX W1.4109 Nitro

## Outdoor Lama Fissa



La ricerca di forma e materiali,  
per chi ricerca un oggetto da collezione.

The search for form and materials,  
for those looking for a collector's item.

La recherche de la forme et des matériaux,  
pour ceux qui recherchent un objet de collection.

Die Suche nach Form und Material, für diejenigen,  
die ein Sammlerstück suchen.

Fixed blade knife | Couteau à cran d'arrêt outdoor | Outdoor

Primitive

L'essenza del coltello, per la precisione.

The essence of the knife, for precision.

L'essence du couteau, pour la précision.

Die Essenz des Messers, für Präzision.





### Coltello Primitive Lucido 22 cm

---

Primitive Knife glossy steel | Couteau Primitive finition brillante | Messer Primitive polierter esestahl



### Coltello Primitive Opaco 22 cm

---

Primitive Knife matt steel | Couteau Primitive finition satin | Messer Primitive matterter esestahl

## Sciabole

Ogni momento da celebrare diventa  
uno spettacolo tutto da vivere.

Every moment to be celebrated becomes  
a show to be experienced.

Chaque moment de célébration devient  
un spectacle à vivre.

Jeder Moment, der gefeiert wird, wird zu einem  
Spektakel, das man erleben muss.



Sabres | Sabres à champagne | Champagner-Säbel





### Sciabola Champagne 45 cm

---

Sabre à Champagne | Sabre à Champagne | Champagnersäbel  
Rosso, Wengè | Red, Wengè | Rouge, Wengè | Rot, Wengè



### Sciabola Champagne Superior 52 cm

---

Sabre à Champagne Superior | Sabre à Champagne Superior | Champagnersäbel Superior  
Rosso, Bufalo nero, Cervo | Red, Black Buffalo, Deer | Rouge, Noir Buffalo, Cerf | Rot, Schwarz Buffalo, Hirsch



## Ceppo Why

---

Knives block Why | Porte couteaux Why | Messer-Block Why

Prosciutto 26 | Prosciutto 26 | à jambon 26 | Schinken-Messer 26

Arrosto 22 | Roast 22 | à Rôti 22 | Tranchier-Messer

Pane 22 | Bread 22 | à Pain 22 | Brot-Messer 22

Cucina 20 | Chef 20 | de Chef 20 | Koch-Messer 20

Cucina 16 | Chef 16 | de Chef 16 | Koch-Messer 16

Spelucchino 11 | Paring 11 | Couteau d'office 11 | Schäl-Messer 11



## Ceppo Bag

---

Knives block Bag | Porte couteaux Bag | Messer-Block Bag



## Ceppo Magnet

---

Knives block Magnet | Porte couteaux Magnet  
Messer-Block Magnet



## Ceppo Sense Elegance

Knives block Sense Elegance | Porte couteaux Sense Elegance | Messer-Block Sense Elegance

Arrosto 22 | Roast 22 | à Rôti 22 | Tranchier-Messer 22

Pane 22 | Bread 22 | à Pain 22 | Brot-Messer 22

Cucina 20 | Chef 20 | de Chef 20 | Koch-Messer 20

Cucina 16 | Chef 16 | de Chef 16 | Koch-Messer 16

Spelucchino 11 | Paring 11 | Couteau d'office 11 | Schäl-Messer 11



## Salumiere Essential Kit

Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit | Salumiere Essential Kit

Adhoc Disosso 16 | Adhoc Boning 16 | Adhoc à Désosser 16 | Ausbein-Messer 16

Adhoc Cucina 16 | Adhoc Chef 16 | Adhoc de Chef 16 | Adhoc Koch-Messer 16

Pinza prosciutto | Ham clipper | Pince à jambon | Aufschnittzange

Grembiule rosso | Red apron | Tablier rouge | Rote schürze

Spazzola pulisci smerigli | Sharpener stones cleaning brush | Brosse nettoyante émeri | Pinsel zum Reinigen von Schmirgel



# TAGLIERI E ACCESSORI

Il piacere di sapersi distinguere.

PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES - The pleasure of knowing how to distinguish yourself.

PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES - Le plaisir de savoir se différencier.

SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR - Das Vergnügen, zu wissen, wie man sich abhebt.



*Berkel*

BICK60R  
Handmade in Italy  
50502255 00

Taglieri e Accessori



PRESENTING BOARDS AND OTHER ACCESSORIES  
PLANCHES À DÉCOUPER ET ACCESSOIRES | SCHNEIDEBRETTER UND ZUBEHÖR

Ci sono tanti modi di dare valore ai tuoi cibi.  
Rispettarli significa anche presentarli in modo distintivo.  
Lavorarli adeguatamente, riservare loro il contesto migliore.  
Rendendoli così ancora più protagonisti in una tavola tra amici, in una cena romantica o di una serata in famiglia.  
**La bellezza è negli occhi di chi guarda.**

There are so many ways to add value to your foods.  
Respecting them also means presenting them in a distinctive way. Use them properly, give them the best context. Thus ensuring they are the protagonists at the table with friends, at a romantic dinner or at family evening.  
**Beauty is in the eye of the beholder.**

Il y a de nombreuses manières de donner de la valeur à vos aliments.  
Les respecter signifie également les présenter de manière distinctive. Les travailler de la bonne manière, leur réserver le meilleur contexte. Ce qui les rend de plus grands acteurs d'un repas entre amis, d'un repas romantique ou d'une soirée en famille.  
**La beauté est dans les yeux de celui qui regarde.**

Es gibt viele Möglichkeiten, Ihren Lebensmitteln einen Mehrwert zu verleihen.  
Sie zu respektieren bedeutet auch, sie auf eine unverwechselbare Art zu präsentieren. Sie richtig bearbeiten und ihnen den besten Kontext geben. Das macht sie noch mehr zu einem Protagonisten am Tisch mit Freunden, bei einem romantischen Abendessen oder einem Familienabend.  
**Schönheit liegt im Auge des Betrachters.**

## Taglieri e Accessori



### Pinza prosciutto

---

Ham Plier | Pince à jambon | Aufschnittzange



### Tagliere Home Line e Home Line Plus 200-250

---

Presenting board Home Line and Home Line Plus 200-250  
Planche à découper Home Line et Home Line Plus 200-250  
Schneidebrett Home Line und Home Line Plus 200-250



### Tagliere Volano

---

Volano presenting board | Planche à découper Volano  
Schneidebrett Volano



### Tagliere Red Line 220-250

---

Cutting board Red Line 220-250  
Planche à découper Red Line 220-250  
Das Schneidebrett Red Line 220-250





### Morsa per prosciutto Patanegra "Jamonero"

---

Clamp for Spanish ham | Serre-Jambon pour Jambon Patanegra | Shinkenhalter Patanegra



### Morsa per prosciutto Italia

---

Clamp for Prosciutto Italiano | Serre-Jambon pour Jambon Italien | Shinkenhalter Prosciutto (Italien)



### Grembiule

---

Apron | Tablier | Schürze



### Cover Affettatrice

---

Slicer Cover | Couverture pour trancheuse  
Aufschnittmaschinen Abdecken

S - Home Line/Home Line Plus | M - Red Line  
L - Volano B2, B3, Tribute, P15, B114



Home Line 200



Home Line 250



Home Line Plus 200



Home Line Plus 250

### Asportalama per Home Line 200 - 250

Blade extractor for Home Line 200 - 250  
Extracteur de lame pour Home Line 200 - 250  
Messer-Abnehmer für Home Line 200 - 250

### Asportalama per Home Line Plus 200 - 250

Blade extractor for Home Line Plus 200 - 250  
Extracteur de lame pour Home Line Plus 200 - 250  
Messer-Abnehmer für Home Line Plus 200 - 250



### Affilatoio per Home Line e Home Line Plus 200 - 250

Sharpener System for Home Line and Home Line Plus 200 - 250  
Affûteur pour Home Line et Home Line Plus 200 - 250  
Schleifapparat für Home Line und Home Line Plus 200 - 250

## Taglieri e Accessori



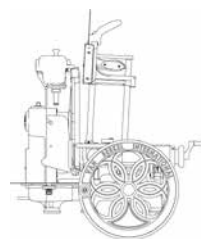
Presenting boards and other accessories | Planches à découper et accessoires | Schneidebretter und Zubehör



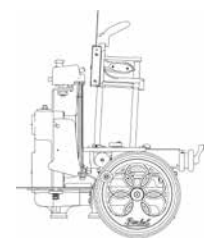
# SCHEDA TECNICHE

DATA SHEET  
DONNÉES TECHNIQUES  
TECHNISCHE DATEN





**B114**



**TRIBUTE**

**Larghezza**

*Width | Largeur | Breite*

670 mm

670 mm

**Altezza**

*Height | Hauteur | Höhe*

700 mm

700 mm

**Profondità**

*Depth | Profondeur | Tiefe*

825 mm

805 mm

**Diametro lama**

*Blade diameter | Diamètre Lame | ø Messer*

319 mm

300 mm

**Capacità di taglio circolare**

*Circular cutting capacity  
Capacité de découpe circulaire  
Schnittgröße (rechteckig)*

215 mm

210 mm

**Capacità di taglio rettangolare**

*Rectangular cutting capacity  
Capacité de découpe rectangulaire  
Schnittgröße (rechteckig)*

280x215 mm

270x210 mm

**Spessore fetta**

*Slice thickness | Épaisseur de tranche | Schnittbreite*

0 - 1,5 mm

0 - 1,5 mm

**Peso netto**

*Net weight | Poids net | Gewicht Netto*

55 kg

52 kg

**Piedistallo**

*Stand | Socle | Standfuß*

58x58x78h cm  
45 kg

58x58x78h cm  
45 kg

**Dimensione imballo affettatrice**

*Packaging dimensions slicer  
Dimensions packaging trancheuse  
Abmessungen inkl. Verpackung  
Aufschnittmaschinen*

97x84x87h cm  
76 kg

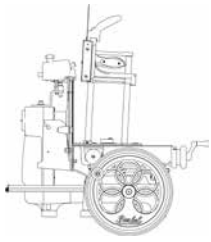
80x68x82h cm  
60 kg

**Dimensione imballo piedistallo**

*Packaging dimensions stand  
Dimensions packaging pied  
Abmessungen inkl. Verpackung Sockel*

70x73x100h cm  
56 kg

70x73x100h cm  
56 kg



**B3**

670 mm

700 mm

805 mm

300 mm

210 mm

270x210 mm

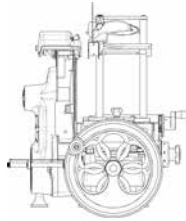
0 - 1,5 mm

46 kg

58x58x78h cm  
45 kg

80x68x82h cm  
60 kg

70x73x100h cm  
56 kg



**B2**

530 mm

570 mm

675 mm

265 mm

176 mm

190x165 mm

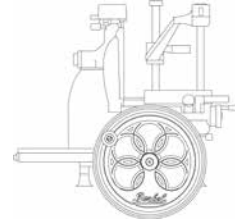
0 - 1,35 mm

33 kg

58x58x78h cm  
45 kg

80x90x90h cm  
55 kg

70x73x100h cm  
56 kg



**P15**

600 mm

570 mm

720 mm

285 mm

180 mm

210x180 mm

0 - 3 mm

60 kg

55x58x79h cm  
62,5 kg

80x68x82h cm  
75 kg

70x73x100h cm  
62 kg



**L16**

600 mm

750 mm

880 mm

350 mm

210 mm

260x200 mm

0 - 2,7 mm

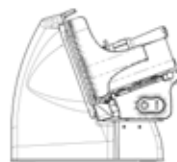
105 kg

50x50x80h cm  
62 kg

95x86x77h cm  
167 kg

87x77x100h cm  
115 kg

# Affettatrici elettriche



**HOME LINE PLUS  
200**

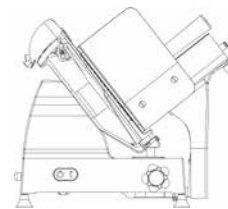
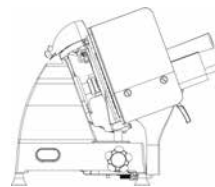
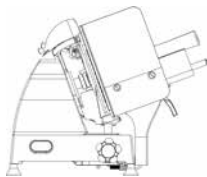


**HOME LINE PLUS  
250**

<b>Larghezza</b> <i>Width   Largeur   Breite</i>	328 mm	340 mm
<b>Altezza</b> <i>Height   Hauteur   Höhe</i>	292 mm	315 mm
<b>Profondità</b> <i>Depth   Profondeur   Tiefe</i>	530 mm	552 mm
<b>Diametro lama in acciaio cromato</b> <i>Chromed steel blade   Diamètre lame en acier chromé Ø Messer aus verchromtem Stahl</i>	195 mm	250 mm
<b>Capacità di taglio circolare</b> <i>Circular cutting capacity Capacité de découpe circulaire Schnittgröße (rechteckig)</i>	140 mm	140 mm
<b>Capacità di taglio rettangolare</b> <i>Rectangular cutting capacity Capacité de découpe rectangulaire Schnittgröße (rechteckig)</i>	200x140 mm	200x140 mm
<b>Spessore fetta</b> <i>Slice thickness   Épaisseur de tranche   Schnittbreite</i>	0 - 18 mm	0 - 18 mm
<b>Peso netto</b> <i>Net weight   Poids net   Gewicht Netto</i>	12,5 kg	14,5 kg
<b>Potenza motore</b> <i>Motor rating   Puissance du moteur   Motorleistung</i>	0,19 kW	0,19 kW
<b>Specifiche elettriche</b> <i>Electrical specifications Caractéristique électriques Elektrische Eigenschaften</i>	230 V - 50 Hz	230 V - 50 Hz
<b>Dimensione imballo affettatrice</b> <i>Packaging dimensions slicer Dimensions packaging trancheuse Abmessungen inkl. Verpackung Aufschnittmaschinen</i>	58x40x36h cm 15 kg	58x40x36h cm 15 kg

Home use slicers | Trancheuses domestique | Aufschnittmaschinen für hausalt





**HOME LINE  
200**

**HOME LINE  
250**

**RED LINE  
220**

**RED LINE  
250**

**RED LINE  
300**

318 mm

340 mm

505 mm

505 mm

475 mm

284 mm

315 mm

420 mm

420 mm

480 mm

470 mm

552 mm

490 mm

515 mm

635 mm

195 mm

250 mm

220 mm

250 mm

300 mm

140 mm

183 mm

168 mm

178 mm

230 mm

200x140 mm

200x183 mm

185x160 mm

185x175 mm

245x225 mm

0 - 20 mm

0 - 20 mm

0 - 14 mm

0 - 14 mm

0 - 14 mm

12,5 kg

14,5 kg

22 kg

22 kg

27 kg

0,19 kW

0,19 kW

0,19 kW

0,19 kW

0,31 kW

230 V - 50 Hz

230 V - 50 Hz

230 V - 50 Hz

230 V - 50 Hz

230 V - 50 Hz

58x40x36h cm  
15 kg

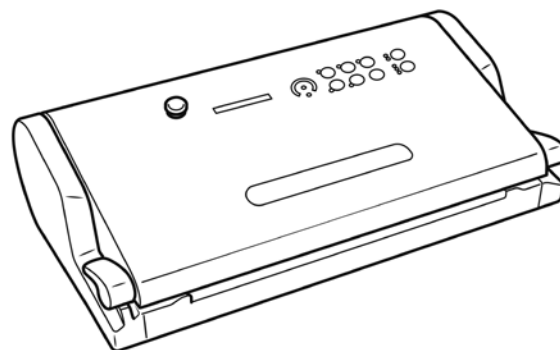
69x43x42h cm  
20 kg

56x56x49h cm  
22 kg

56x56x49h cm  
25 kg

70x53x55h cm  
35 kg

# Vacuum



## Dimensioni

*Dimensions | Dimension | Größe*

440x245x113h mm

## Peso netto

*Net weight | Poids net | Gewicht Netto*

4 Kg ca.

## Tensione/Potenza

*Voltage/Power | Tension/Puissance | Spannung/Leistung*

230V~ 50Hz

## Potenza Assorbita

*Input | Puissance Absorbée | Leistung*

130 W

## Stand By

*Attente*

0 W

## Saldatura

*Sealing | Scellage | Schweißung*

Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli | Auto-adapting and Adjustable on 3 levels  
Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux | Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren

## Barra saldante

*Sealing Bar | Barre de Scellage | Schweißbalken*

L 315 mm (Di tipo professionale in alluminio) | Width 315 mm (Professional aluminium type)  
L 315 mm (De type professionnel en aluminium) | L 315 mm (Professionell aus Aluminium)

## Velocità pompa

*Pump Speed | Vitesse pompe | Pumpengeschwindigkeit*

Regolabile su 2 livelli | Adjustable on 2 levels  
Réglable sur 2 niveaux | 2-stufig

## Portata nominale pompa

*Nominal pump capacity | Porte nominale pompe | Pumpenleistung*

18 l/min

## Vuoto Max

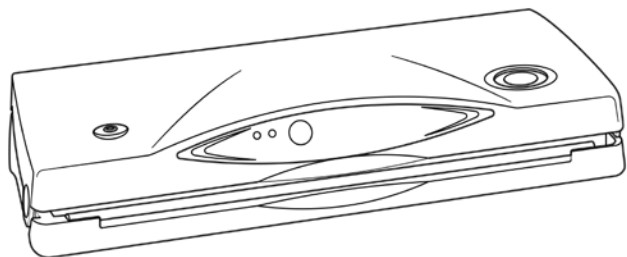
*Max Vacuum | Vide Max | Max. Vakuum*

-0,82 bar / 61 cm/Hg / -11.9 PSI

## Conforme alle direttive

*Compliant with Directives | Conforme aux directives  
In Übereinstimmung mit den Richtlinien*

2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE  
Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE  
Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE  
Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie



## Dimensioni

*Dimensions | Dimension | Größe*

390x140x80h mm

## Peso netto

*Net weight | Poids net | Gewicht Netto*

2,3 Kg ca.

## Tensione/Potenza

*Voltage/Power | Tension/Puissance | Spannung/Leistung*

230V~ 50Hz

## Potenza Assorbita

*Input | Puissance Absorbée | Leistung*

140 W

## Stand By

*Attente*

0 W

## Saldatura

*Sealing | Scellage | Schweißung*

Auto-adattante e Regolabile su 3 livelli | Auto-adapting and Adjustable on 3 levels  
Adaptable automatiquement et Réglable sur 3 niveaux | Selbstanpassend und 3-stufig zu regulieren

## Barra saldante

*Sealing Bar | Barre de Scellage | Schweißbalken*

L 300 | Width 300 mm

## Velocità pompa

*Pump Speed | Vitesse pompe | Pumpengeschwindigkeit*

Fisso | Fixed | Fixé | Fest

## Portata nominale pompa

*Nominal pump capacity | Porte nominale pompe | Pumpenleistung*

10 l/min

## Vuoto Max

*Max Vacuum | Vide Max | Max. Vakuum*

-0,8 bar / 60 cm/Hg

## Conforme alle direttive

*Compliant with Directives | Conforme aux directives  
In Übereinstimmung mit den Richtlinien*

2014/35/UE Direttiva Bassa Tensione, 2014/30/UE Direttiva EMC, 2009/125/CE Direttiva ErP 2014/35/UE  
Low Voltage Directive, 2014/30/UE EMC Directive, 2009/125/EC ErP Directive 2014/35/UE  
Directive Basse Tension, 2014/30/UE Directive EMC, 2009/125/CE Directive ErP 2014/35/UE  
Niederspannungsrichtlinie, 2014/30/UE EMV Richtlinie, 2009/125/CE ErP Richtlinie

### TEKNICA

**Materiale:** Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (durezza 59/60 HRC)

**Material:** Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15 (hardness 59/60 HRC)

**Matériau:** Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (dureté 59/60 HRC)

**Material:** Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15 (Härte 59/60 HRC)

**Manico:** Polimero termoplastico.

**Handle:** Thermoplastic polymer

**Poignée:** Polymère thermoplastique

**Handgriff:** Thermoplastisches Polymer

### ELEGANCE

**Materiale:** Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (durezza 59 HRC)

**Material:** Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15 (hardness 59 HRC)

**Matériau:** Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15 (dureté 59 HRC)

**Material:** Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15 (Härte 59 HRC)

**Manico:** Polimero termoplastico.

**Handle:** Thermoplastic polymer

**Poignée:** Polymère thermoplastique

**Handgriff:** Thermoplastisches Polymer

### ADHOC

**Materiale:** Forgiato in acciaio inox 1.4116 X50 Cr Mo V15N (durezza 56-58 HRC)

**Material:** Forged stainless steel 1.4116 X50 Cr Mo V15N (hardness 56-58 HRC)

**Matériau:** Forgé en acier inox 1.4116 X50 Cr Mo V15N (dureté 56-58 HRC)

**Material:** Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 X50 Cr Mo V15N (Härte 56-58 HRC)

**Manico:** Resina acetica. **Rivetti:** Acciaio AISI 304

**Handle:** Acetal resin. **Rivets:** Stainless Steel AISI 304

**Poignée:** Résine Acétal. **Rivets:** Acier Inoxydable AISI 304

**Handgriff:** Acetal Harz. **Nieten:** Edelstahl AISI 304

### PRIMITIVE

**Materiale:** Forgiato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)

**Material:** Forged stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)

**Matériau:** Forgé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)

**Material:** Geschmiedet aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

**Impugnatura:** Impugnatura e lama prendono forma in un "fusion concept" per un'esperienza di taglio innovativa

**Handle:** Both handle and blade are "fusion concept" developed for an innovative cutting experience

**Manche:** Manche et lame prennent forme dans un « fusion concept » pour une expérience de découpe innovante

**Griff:** Griff und Klinge verschmelzen in einem „Fusion Concept“ miteinander, welches ein innovatives Schneiderlebnis garantiert

**SERRAMANICO**

**Materiale:** Tranciato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc) / Damasco San Mai 67 VG10 (durezza fino a 60hrc)

**Material:** Sheared stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc) / Damascus San Mai 67 VG10 (hardness of up to 60hrc)

**Matériau:** Découpé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc) / Damascus San Mai 67 VG10 (dureté jusqu'à 60hrc)

**Material:** Geschert aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC) / Damascus San Mai 67 VG10 (Härte von bis zu 60HRC)

**Impugnatura:** Composta da guancette avvitare con viti torx

**Handle:** Consists of scales assembled with torx screws

**Manche:** Composé de plaquettes assemblées avec des vis torx

**Griff:** Bestehend aus Hälften, die mit Schraube miteinander verbunden sind

**OUTDOOR**

**Materiale:** Tranciato in acciaio inox NITRO B (durezza fino a 59hrc)

**Material:** Sheared stainless steel NITRO B (hardness of up to 59 hrc)

**Matériau:** Découpé en acier inox NITRO B (dureté jusqu'à 59 hrc)

**Material:** Geschert aus Edelstahl NITRO B (Härte von bis zu 59 HRC)

**Impugnatura:** Composta da guancette avvitare con viti torx

**Handle:** Consists of scales assembled with torx screws

**Manche:** Composé de plaquettes assemblées avec des vis torx

**Griff:** Bestehend aus Hälften, die mit Schraube miteinander verbunden sind

**SABRAGE**

**Materiale:** Tranciato in acciaio inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (durezza fino a 59hrc)

**Material:** Sheared stainless steel 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (hardness of up to 59 hrc)

**Matériau:** Découpé en acier inox 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (dureté jusqu'à 59 hrc)

**Material:** Geschert aus Edelstahl 1.4116 N X50 Cr Mo V15N (Härte von bis zu 59 HRC)

**Impugnatura:** Ricavata da un unico pezzo e assemblata con speciali stucchi resistenti

**Handle:** Made from a single piece and assembled using special resistant putties

**Manche:** Réalisé à partir d'une pièce unique et assemblé avec des stucs spéciaux résistants

**Griff:** Gearbeitet aus einem einzigen Stück und mit widerstandsfähigen Spezialprodukten verleimt

**A seguito della continua ricerca per migliorare sempre i nostri prodotti, le specifiche tecniche e l'aspetto dei prodotti sono soggette a possibili variazioni**  
As we actually strive to improve our products, specifications and appearance of the products are necessarily subject to change without notice  
En raison de la recherche continue pour améliorer nos produits, les spécifications techniques et l'apparence des produits sont sujettes à des possible variations  
Aufgrund der ständigen Forschung für die Verbesserung unserer Produkte, die Produktionsvorgabe und das Aussehen der Produkte können Änderungen zeigen



**VAN BERKEL INTERNATIONAL SRL**

VIA UGO FOSCOLO, 22

21040 OGGIONA S. STEFANO (VA)

T. +39 0331 214311

INFO@BERKELINTERNATIONAL.COM

THEBERKELWORLD.COM